



## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

PERBEDAAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE SEUPET DENGAN PENAMBAHAN SARI PATI WORTEL (DAUCUS CAROTA, L)

### ABSTRACT

#### ABSTRAK

Farah Zhafira. 2017. Perbedaan Karakteristik Organoleptik Dan Daya Terima Konsumen Pada Kue Seupet Dengan Penambahan Sari Pati Wortel (Daucus carota, L). Skripsi, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Dra. Indani, M.Si (2) Dra. Rahmi Kamal Ags, M.Pd

Kata Kunci : Standarisasi Resep, Daya Terima, Kue Seupet Sari Pati Wortel

Wortel merupakan sayuran yang mengandung banyak vitamin A, mudah di dapat dan harga relatif murah. Wortel dapat diolah menjadi sari pati wortel dan bisa dijadikan bahan penambah dalam membuat penganan tradisional. Penelitian ini membahas tentang penambahan sari pati wortel kue seupet. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Standarisasi resep kue seupet sari pati wortel (2) Karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) kue seupet sari pati wortel (3) Daya terima konsumen pada kue seupet dengan penambahan sari pati wortel. Metode yang digunakan adalah jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu uji pengamatan (Sensory Evaluation) yang dilakukan oleh 5 orang narasumber dan uji penerimaan (Hedonic Scale) yang diuji kepada 30 orang panelis konsumen yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Syiah Kuala. Data-data dari uji pengamatan dianalisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (mean) dari total yang diperoleh dari narasumber. Data dari uji penerimaan menggunakan analisis varian (anova) satu jalur diperoleh dari narasumber dan panelis konsumen. Resep standar kue seupet sari pati wortel yang diperoleh adalah resep standar perlakuan pertama (R1) bahwa nilai rata-rata pada warna (4,2), aroma (3,9), tekstur (3,67) dan rasa (3,97). Simpulan dari penelitian ini adalah hasil hipotesis terima H1 karena, ada perbedaan karakteristik organoleptik dan daya terima konsumen antara kue seupet tanpa penambahan sari pati wortel dengan kue seupet penambahan sari pati wortel. Kepada peneliti berikutnya untuk meneliti daya simpan kue seupet sari pati wortel dan uji kandungan gizi kue seupet sari pati wortel.